СЕМЬ ПОВАРЯТ

ДЕСЕРТЫ С ШОКОЛАДОМ

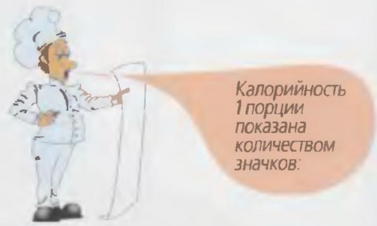


Издательство АРКАИМ

ДЕСЕРТЫ С ШОКОЛАДОМ

СОДЕРЖАНИЕ





125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий

ГРУШИ В ШОКОЛАДЕ

на 6 порций

- груши 6 шт.
- шоколад 200 г
- сливки густые ½ стакана
- сахар ½ стакана
- вода 2 стакана

■ Из сахара и воды приготовьте сироп.

■ Груши очистите от кожицы, оставив плодоножки.

■ Отварите груши в сиропе.

■ Шоколад растопите на водяной бане, добавьте сливки, перемешайте.

■ Груши выложите на блюдо, залейте шоколадом и поставьте в холодильник на 2 часа.

■ При подаче оформите цветком из мастики и листиками мяты.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •



ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

на 4 порции

- шоколад 100 г
- яйца 3 шт.
- масло сливочное 5 ст. ложек
- сахар 5 ст. ложек
- цедра апельсиновая тертая 1 ст. ложка

для крема шантильи:

- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- сахар ванильный ¼ ч. ложки

■ Растопите шоколад на водяной бане. Добавьте масло, сахар и перемешайте.

■ Яичные желтки отделите от белков.

■ Влейте желтки в шоколадную смесь, взбейте, добавьте часть цедры и перемешайте.

■ Яичные белки взбейте в пену.

■ Соедините белки с шоколадной смесью и выложите в формочки. Охладите.

■ Для крема сливки взбейте до образования пышной массы, добавляя сахарную пудру и ванильный сахар.

■ Перед подачей оформите кремом шантильи, шоколадом и цедрой.

• Время приготовления 30 минут •

МУСС ИЗ ВИШНИ МОРЕЛЬ



Морель – сорт вишни с кисло-сладкими плодами

на 6 порций

- вишня морель 150 г
- вино белое 1 стакан
- сахарная пудра ¾ стакана
- сливки 1 стакан
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- желтки яичные 3 шт.
- ликер вишневый 3 ст. ложки

■ Смешайте белое вино с сахарной пудрой и уварите до густого сиропа. Остудите.

■ В сироп постепенно введите желтки, взбивая массу до остывания.

■ Добавьте взбитые сливки, ванильный сахар, ликер и перемешайте.

■ Вишню, удалив косточки, соедините со сливочной смесью и поставьте ее на 3 часа в морозильник.

■ Готовый мусс выложите из формы, оформите шоколадом, карамелью и вишневым сиропом. Подавайте замороженным.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная ½ стакана
- сахар ½ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки
- яйца 2 шт.
- масло сливочное 120 г
- молоко 2 ст. ложки
- соль ¼ ч. ложки

для шоколадной глазури:

- масло сливочное 5 ст. ложек
- какао-порошок 3 ст. ложки
- молоко сгущенное с сахаром 3 ст. ложки
- сахарная пудра ½ стакана

■ Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте муку, соль, какао, яйца и взбейте. Выложите в форму. Выпекайте 35 минут. Остудите, не вынимая из формы.

■ Для глазури масло растопите, соедините с какао, перемешайте, затем добавьте молоко, сахарную пудру и доведите до кипения.

■ Шоколадный корж смажьте глазурью, разрежьте на пирожные. Оформите орехами.



• Время приготовления 1 час •

ФРУКТЫ В ШОКОЛАДЕ

на 12 порций

- фрукты (ананас, банан, киви) 1,5–2 кг
- шоколад темный 320 г
- шоколад белый 80 г

■ Фрукты нарежьте ломтиками или дольками. Обсушите.

■ На водяной бане растопите темный шоколад и обмакните в него нарезанные фрукты, погружая их на две трети. Разложите на решетке или пергаменте, поставьте в холодильник на 10 минут.

■ Растопите белый шоколад и нанесите на фрукты в виде рисунка, снова охладите.



Фрукты в шоколаде – звезды на любой эстраде

• Время приготовления 40 минут •

ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ

на 6 порций

- вишни с черешками 24 шт.
- ром 1½ стакана
- шоколад темный 400 г
- фисташки рубленые 100 г



■ Вишню промойте, обсушите, положите в банку и залейте ромом. Закройте крышкой и маринуйте в холодильнике в течение 15 дней.

■ Слейте ром, обсушите вишню на бумажном полотенце.

■ Растопите шоколад на водяной бане, окуните в него вишню, погружая наполовину. Выложите на решетку или пергамент. Как только шоколад впитается, окуните вновь в растопленный шоколад, посыпьте фисташками и охладите.

• Время приготовления 20 минут плюс маринование •

КИСЕЛЬ ИЗ АБРИКОСОВ



на 6 порций

- абрикосы 200 г
- сливки густые 300 г
- шоколад 200 г
- крахмал 1½ ст. ложки
- сахар ½ стакана
- сахарная пудра 6 ч. ложек
- лимонная кислота на кончике ножа

■ Абрикосы промойте, удалите косточки, залейте 4 стаканами горячей воды и варите 5–7 минут. Протрите абрикосы вместе с отваром, добавьте сахар и лимонную кислоту. Полученную массу проварите до растворения сахара, влейте при помешивании крахмал, разведенный небольшим количеством воды, доведите до кипения и охладите.

■ Сливки взбейте с добавлением сахарной пудры. Шоколад, оставив несколько кусочков для оформления, натрите на терке.

■ В высокие стаканы разложите половину киселя, затем – часть сливок, посыпьте тертым шоколадом. Повторите слои в том же порядке. Оформите десерт кусочками шоколада.

• Время приготовления 40 минут •

КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

на 2 порции

- какао-порошок 4 ч. ложки
- молоко 2 стакана
- сахар 6 ч. ложек
- крахмал картофельный 1 ст. ложка

■ 2 столовые ложки холодного молока разотрите с какао-порошком и сахаром до получения однородной массы.

■ Оставшееся молоко вскипятите, добавьте шоколадную массу, доведите до кипения. Влейте разведенный в небольшом количестве воды крахмал и прогрейте до загустения.





• Время приготовления 20 минут •

ШОКОЛАДНАЯ МАРКИЗА

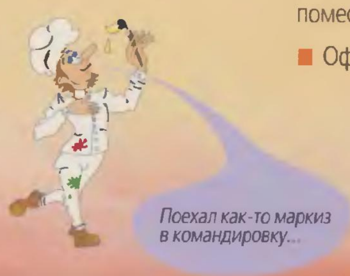
на 4 порции

- шоколад 250 г
- сахар 2 ст. ложки
- масло сливочное 175 г
- яйца 4 шт.

■ Шоколад растопите на водяной бане, введите сахар, яичные желтки, сливочное масло и перемешайте. Взбейте яичные белки в пену, введите в шоколадную смесь. Выложите в форму и охладите.

■ Перед подачей выложите десерт из формы, поместив ее на несколько секунд в горячую воду.

■ Оформите карамелью и шоколадом.







ДЕСЕРТНЫЙ ШОКОЛАД

на 4 порции

- шоколад 170 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- яйца 3 шт.
- ром 1 ст. ложка
- кофе 1 ст. ложка

для корзиночек из орехового теста:

- мука 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- орехи рубленые 2 ст. ложки

■ Для корзиночек орехи измельчите в блендере, добавьте муку, сахар и масло, замесите тесто. Выдержите тесто 30 минут, затем выложите ложкой на смазанный маслом пергамент 4 лепешки. Выпекайте при 180 °C до золотистого цвета и, не давая остыть, уложите лепешки на перевернутый стакан, придавая форму корзиночек. Охладите.

■ Шоколад растопите на водяной бане, добавьте яичные желтки, ром, кофе и взбейте.

■ Взбейте яичные белки и добавьте в шоколадную смесь.

■ Выложите шоколад в корзиночки и охладите.

■ Перед подачей оформите шоколадной стружкой, карамелью с шоколадом, цветами из мастики и ягодами.

ШОКОЛАДНАЯ ШАРЛОТКА





на 6 порций

- печенье «палочки» 18 шт.

для крема:

- шоколад 150 г
- масло сливочное 200 г
- сахарная пудра 5 ст. ложек
- яйца 5 шт.

Яичные белки отделите от желтков. Шоколад растопите на водяной бане, добавьте масло, 3 столовые ложки сахарной пудры и желтки. Все взбейте и остудите.

Белки взбейте с оставшейся сахарной пудрой до увеличения в объеме и соедините с шоколадной смесью.

На дно формы положите вырезанный из фольги круг, бортик выложите печеньем.

Шоколадный крем вылейте в форму и охладите.

При подаче выложите шарлотку из формы и оформите шоколадом.

• Время приготовления 40 минут •

ШОКОЛАДНЫЕ БАБОЧКИ

на 5 порций

- мука пшеничная ½ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки
- яйца 2 шт.
- молоко 3 ст. ложки
- сахар ванильный ½ ст. ложки

для крема:

- масло сливочное 4 ст. ложки
- сахарная пудра 5 ст. ложек
- молоко 4 ст. ложки
- сахар ванильный 1 ч. ложка

Размягченное масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте взбитые яйца, муку, молоко, какао-порошок, ванильный сахар и взбейте. 5 формочек заполните тестом до половины и выпекайте 20 минут. Остудите.

Масло взбейте с половиной сахарной пудры, добавьте молоко, оставшуюся сахарную пудру, ванильный сахар и взбейте до однородной консистенции.

Пирожные выложите из формочек, срежьте верхушки и вырежьте из них бабочек.

На каждое пирожное отсадите крем, сверху выложите бисквитные заготовки в виде бабочек. Оформите джемом, кремом и цедрой лайма.



• Время приготовления 50 минут •

ПРОФИТРОЛИ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Профитроли – французское изобретение



на 18 штук

для заварного теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное 80 г
- яйца 3 шт.
- вода 1 стакан
- соль 1 щепотка

для шоколадного крема:

- шоколад 200 г
- молоко ½ стакана
- сливки густые ½ стакана
- крем шантильи (см. рецепт «Шоколадный крем»)

■ Для теста в подсоленной воде растопите масло, доведите до кипения и всыпьте муку, прогревайте, помешивая, 1–2 минуты. Слегка охладите и введите по одному яйца.

■ На смазанный маслом противень отсадите из кондитерского мешочка 36 шариков из заварного теста. Выпекайте 30 минут при 180 °С.

■ Для крема шоколад растопите на водяной бане, влейте, помешивая, сливки, молоко и прогрейте.

■ Срежьте с каждого профитроля «крышечку». Наполните профитроли шоколадным кремом, накройте «крышечками». Оформите сахарной пудрой, кремом шантильи и мармеладом.

• Время приготовления 50 минут •

ПИРОЖНОЕ В ШОКОЛАДЕ

на 6 штук

- мука пшеничная ½ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- масло сливочное 200 г
- желтки яичные 3 шт.
- миндаль молотый 1 стакан
- цедра лимона тертая 2 ст. ложки

для крема:

- сливки густые 1 стакан
- шоколад темный 200 г

■ Размягченное масло разотрите с сахарной пудрой. Добавьте взбитые желтки и перемешайте. Непрерывно взбивая, всыпьте в смесь миндаль, муку, цедру лимона и снова взбейте. Охладите в течение 1 часа.

■ Формочки наполните тестом и выпекайте пирожные при 200 °С до готовности.

■ Часть шоколада растопите на водяной бане и влейте в сливки. Перемешайте, дайте постоять.

■ Полейте пирожные приготовленным кремом. Оформите их цветком из шоколада, карамелью и звездочкой аниса.



• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

ТОРТ «ТРЮФЕЛЬ»

на 6 порций

для бисквита:

- мука пшеничная 6 ст. ложек
- сахарная пудра 6 ст. ложек
- яйца 6 шт.
- какао-порошок 3 ст. ложки
- фундук рубленый 120 г
- масло сливочное ½ стакана

для начинки:

- сливки 1 стакан
- шоколад 300 г
- масло сливочное 4 ст. ложки

для пропитки:

- ром ½ стакана
- сироп клубничный ½ стакана

■ Для бисквита взбейте желтки с сахарной пудрой. Муку смешайте с какао-порошком, добавьте в желтки и перемешайте.

■ Часть орехов смешайте с растопленным маслом, взбитыми белками и соедините с тестом. Форму смажьте маслом, подпылите мукой, вылейте тесто и выпекайте до готовности. Остудите.

■ Для начинки сливки прогрейте с шоколадом, добавьте масло и взбейте.

■ Бисквит разрежьте на три коржа и пропитайте сиропом с ромом. Коржи уложите один на другой, прослоив частью начинки и посыпав орехами. Верх и бока торта также покройте начинкой. Оформите пластинками грильяжа и шоколадной стружкой.



• Время приготовления 50 минут •

ТОРТ «ВОСТОРГ»



на 6 порций

для женуаза шоколадного:

- яйца 4 шт.
- сахарная пудра ½ стакана
- мука пшеничная ½ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки

для крема:

- сливки густые 1½ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- шоколад 180 г

для пропитки и смазывания:

- ром 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки

■ Для женуаза яйца взбейте на водяной бане, добавляя сахарную пудру. Всыпьте муку, смешанную с какао-порошком, перемешайте. Форму смажьте маслом и посыпьте мукой, вылейте в нее тесто. Выпекайте 20 минут при 200 °С.

■ Женуаз разрежьте на два коржа и пропитайте ромом. Коржи уложите в форму для торта.

■ Для крема шоколад растопите, остудите, соедините со сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

■ Коржи уложите один на другой, прослоив частью крема. Верх торта покройте оставшимся кремом. Охладите.

■ Выложите торт из формы, оформите пластинками, стружкой из шоколада и смородиной.

• Время приготовления 1 час •

МАЛИНОВЫЙ ТОРТ



на 8 порций

- женуаз шоколадный (см. рецепт «Торт «Восторг»)

для пропитки:

- какао-порошок 1½ ст. ложки
- патока кукурузная ½ стакана

для шоколадной начинки:

- сливки густые 1 стакан
- шокопад белый 500 г
- масло сливочное 250 г
- желтки яичные 2 шт.

для итальянской меренги:

- белки яичные 4 шт.
- сахар 1 стакан

для малиновой начинки:

- желе малиновое 125 г
- бренди малиновый 2 ст. ложки
- малина 200 г

■ Для меренги сахар соедините с ½ стакана воды и, помешивая, варите до загустения. Яичные белки взбейте. Влейте горячий сироп в белки, непрерывно взбивая массу до остывания.

■ Для шоколадной начинки растопите шоколад в горячих сливках. Масло взбейте и перемешайте с желтками. Введите меренгу.

■ Женуаз уложите в форму и пропитайте смесью патоки с какао. Корж и бортики формы покройте слоем шоколадной начинки.

■ Для малиновой начинки добавьте бренди в малиновое желе. Часть малины истолките, добавьте к ней ¾ желе и перемешайте.

■ В форму вылейте малиновую начинку, затем оставшееся желе. Охладите.

■ Торт оформите взбитыми сливками, ягодами, листиками мяты и марципаном.

• Время приготовления 1 час 10 минут плюс охлаждение •

ТРЮФЕЛИ

на 4 порции

- печенье песочное 10 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- масло сливочное 3 ст. ложки
- какао-порошок 2 ч. ложки
- миндаль рубленый 4 ст. ложки
- сок апельсиновый 2 ст. ложки
- стружка шоколадная 2 ст. ложки

■ Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте какао и взбейте.

■ Печенье измельчите, соедините с масляной массой, влейте сок, добавьте миндаль, перемешайте и сформуйте шарики.

■ Покройте трюфели шоколадной стружкой и охладите в течение 2 часов.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой и оформите белым шоколадом и листиками мяты.





• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ

на 8 порций

- шоколад 400 г
- ликер вишневый 3 ст. ложки
- какао-порошок 2 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- печенье измельченное 2 стакана
- сахарная пудра 1 стакан
- ядра грецких орехов 1 стакан

■ Половину шоколада натрите, другую половину растопите на водяной бане, добавьте ликер.

■ Печенье соедините с маслом, молотыми орехами, влейте растопленный шоколад и размешайте.

■ Сахарную пудру насыпьте на доску и вымесите на ней приготовленную массу до впитывания всей пудры. Сформуйте пирожные в виде шариков величиной с грецкий орех.

■ Тертый шоколад смешайте с какао, в полученной смеси обваляйте шарики. Охладите



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ



на 24 штуки

- масло сливочное 125 г
- сахар 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- ванилин 2–3 капли
- бананы мелко нарезанные 1 стакан
- рис воздушный 2 стакана
- шоколад темный 300 г
- стружка кокосовая 60 г

■ Взбейте масло с сахаром до кремообразного состояния, затем добавьте яйцо, бананы и ванилин. Прогрейте на слабом огне, при постоянном помешивании, в течение 5–7 минут, пока не растопится сахар.

■ Снимите с огня и добавьте рис, перемешайте и охладите. Сформуйте из массы шарики и поставьте в холодильник.

■ Растопите на водяной бане шоколад, добавьте кокосовую стружку.

■ Наколите шарики на вилку и обмакните в шоколад. Разложите на решетке и дайте стечь излишкам шоколада. Охладите.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

на 16 штук

- масло сливочное 125 г
- сахар 125 г
- мука 250 г
- соль ¼ ч. ложки
- стружка шоколадная 125 г
- несколько капель разведенного в горячей воде ванилина

Взбейте масло и сахар миксером на средней скорости. Добавьте ванилин, снова взбейте. Положите муку и соль. Взбивайте на малой скорости. Добавьте шоколадную стружку, тщательно перемешайте.

Разделите массу пополам. Каждую половину распределите (с нажимом) по поверхности круглой формы. Смазывать форму не следует.

Запекайте 12 минут при 190 °С. Немного охладите. Надрежьте корж острым ножом.

Полностью охладите, разломите по надрезам.

• Время приготовления 30 минут •

ШОКОЛАДНО-ОВСЯНЫЕ КВАДРАТИКИ

на 24 штуки

- масло сливочное 60 г
- сахар 2 стакана
- какао-порошок ½ стакана
- молоко ½ стакана
- ванилин на кончике ножа
- овсяные хлопья 2 стакана
- паста шоколадная готовая ¼ стакана
- орехи лесные рубленые 2 ст. ложки

Соедините масло, сахар, какао, молоко, ванилин, растворенный в горячей воде, нагрейте на слабом огне при помешивании, пока не растворится сахар. Добавьте хлопья, орехи и пасту, перемешайте.

Выстелите прямоугольную форму пергаментом, смазанным маслом, выложите приготовленную массу и поставьте в холодильник на 30 минут.

Перед подачей нарежьте квадратиками.



• Время приготовления 50 минут •

ПОНЧИКИ ШОКОЛАДНО-КОКОСОВЫЕ

на 24 штуки

- мука пшеничная 5 стаканов
- дрожжи сухие 1 пакетик (10 г)
- вода 1 стакан
- соль 1 ч. ложка
- сахар ¼ стакана
- яйцо 1 шт.
- корица молотая ½ ч. ложки
- масло сливочное 60 г
- масло растительное для фритюра

для глазури:

- шоколад 300 г
- масло сливочное 1 ст. ложка

для посыпки:

- стружка кокосовая ¼ стакана

■ Дрожжи растворите в части теплой воды. В оставшейся воде растворите соль и сахар, добавьте яйцо, муку, растопленное масло и корицу, размешайте и влейте дрожжи. Замешивайте тесто 8 минут, затем дайте подняться в теплом месте. Вновь перемешайте и дайте еще раз подняться.

■ Готовое тесто раскатайте в пласт и вырежьте пончики специальной выемкой. Переложите на посыпанный мукой противень и дайте подняться.

■ Жарьте пончики в растительном масле до образования золотистой корочки.

■ Для глазури шоколад растопите на водяной бане, добавив сливочное масло.

■ Окуните в шоколад каждый пончик с одной стороны и посыпьте кокосовой стружкой, охладите.



• Время приготовления 40 минут плюс брожение •

КЕКСЫ ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЕ



на 24 штуки

- мука пшеничная 2½ стакана
- шоколад тертый 250 г
- кофе растворимый 1 ст. ложка
- маргарин 60 г
- молоко 300 г
- яйцо 1 шт.
- сахар ⅓ стакана
- сода 1 ч. ложка
- соль ½ ч. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка

■ Растопите половину шоколада с кофе, маргарином и молоком, непрерывно взбивая, при слабом нагреве. Охладите.

■ Яйцо взбейте, соедините с мукой, сахаром, содой и солью, добавьте шоколадную массу и оставшийся шоколад.

■ Смажьте формочки маслом, заполните их тестом и выпекайте кексы при 210 °С 20 минут.

• Время приготовления 40 минут •



ШОКОЛАДНО-РОМОВЫЕ ШАРИКИ

на 8 порций

- кекс бисквитно-шоколадный 125 г
- шоколад темный 75 г
- шоколад белый 30 г
- сироп 1 ч. ложка
- ром 1 ч. ложка
- сливки 1 ч. ложка
- масло сливочное 25 г
- арахис рубленый 20 г
- урюк мелко нарезанный 60 г

■ Раскрошите кекс, соедините с орехами, сиропом, ромом, половиной нормы сливочного масла и урюком. Хорошо перемешайте и скатайте шарики размером с грецкий орех. Охладите.

■ Темный шоколад разломайте на кусочки, добавьте сливочное масло и растопите на водяной бане при помешивании. Окуните шарики в шоколад и охладите.

■ К белому шоколаду добавьте сливки, прогрейте на водяной бане, пока масса не расплавится. Охладите. Полейте глазированные шарики.

■ Подавайте с кофе.

• Время приготовления 40 минут •

ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

на 8 порций

- масло сливочное или маргарин 400 г
- сахар 400 г
- белки яичные 5 шт.
- мука пшеничная 350 г
- джем лимонный 200 г
- шоколад 200 г
- цедра 1 лимона

■ Охлажденные яичные белки взбейте до устойчивой пены.

■ Размягченное масло разотрите с сахаром до пышной массы, добавьте натертую цедру, муку, хорошо перемешайте и осторожно соедините со взбитыми белками.

■ Тесто разложите чайной ложкой на лист, смазанный маслом, и выпекайте при 150–160 °С до образования румяной корочки. Охладите.

■ Печенье склейте по два лимонным джемом и глазируйте шоколадом, растопленным на водяной бане.





• Время приготовления 40 минут •

ЧИППЕРСЫ

на 72 штуки

- мука 600 г
- сода 1 ч. ложка
- соль ½ ч. ложки
- масло сливочное или маргарин 250 г
- сахар 400 г
- яйца крупные 2 шт.
- шоколад горький измельченный 250 г
- шоколад молочный измельченный 250 г
- орехи грецкие крупно измельченные 125 г
- несколько капель разведенного горячей водой ванилина

■ Перемешайте муку, соду и соль.

■ Взбейте миксером масло и сахар. Добавьте яйца и ванилин, еще раз взбейте. Добавьте мучную смесь и снова взбейте. В последнем случае установите миксер на малую скорость.

■ Добавьте шоколад и орехи, хорошо перемешайте. Раскатайте тесто, вырежьте печенье, разложите на сухой противень.

■ Выпекайте 10–12 минут. Переложите печенье на блюдо, охладите.



ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КРЕКЕРОВ



на 20 штук

- крекеры пшеничные 250 г
- молоко сгущенное с сахаром 400 г
- шоколад измельченный 250 г
- орехи грецкие крупно измельченные 175 г
- стружка кокосовая

■ Измельчите крекеры в кухонном комбайне до получения мелкой крошки.

■ Смешайте крошку, шоколад, кокосовую стружку и грецкие орехи в миске, перемешайте до получения однородной массы. Добавьте молоко, еще раз тщательно перемешайте.

■ Уложите полученную смесь на противень, застеленный смазанной маслом бумагой. Выпекайте 15–18 минут при 150–160 °С, пока поверхность не подрумянится.

■ Охладите. Нарежьте на кусочки 6×6 см.

УДК 641.8 (083)
ББК 36.991
Д37

Десерты с шоколадом.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 32 с.: ил.– (серия «Семь
Д37 поварят»).

ISBN 5-8029-0991-9

Рецепты, собранные в этой книге, помогут вам приготовить достойное завершение любого обеда – десерты с шоколадом.

УДК 641.8 (083)
ББК 36.991

Издание для досуга

Десерты с шоколадом



Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор О. И. Воробьева
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор З. Ф. Новикова
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 29.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-0991-9